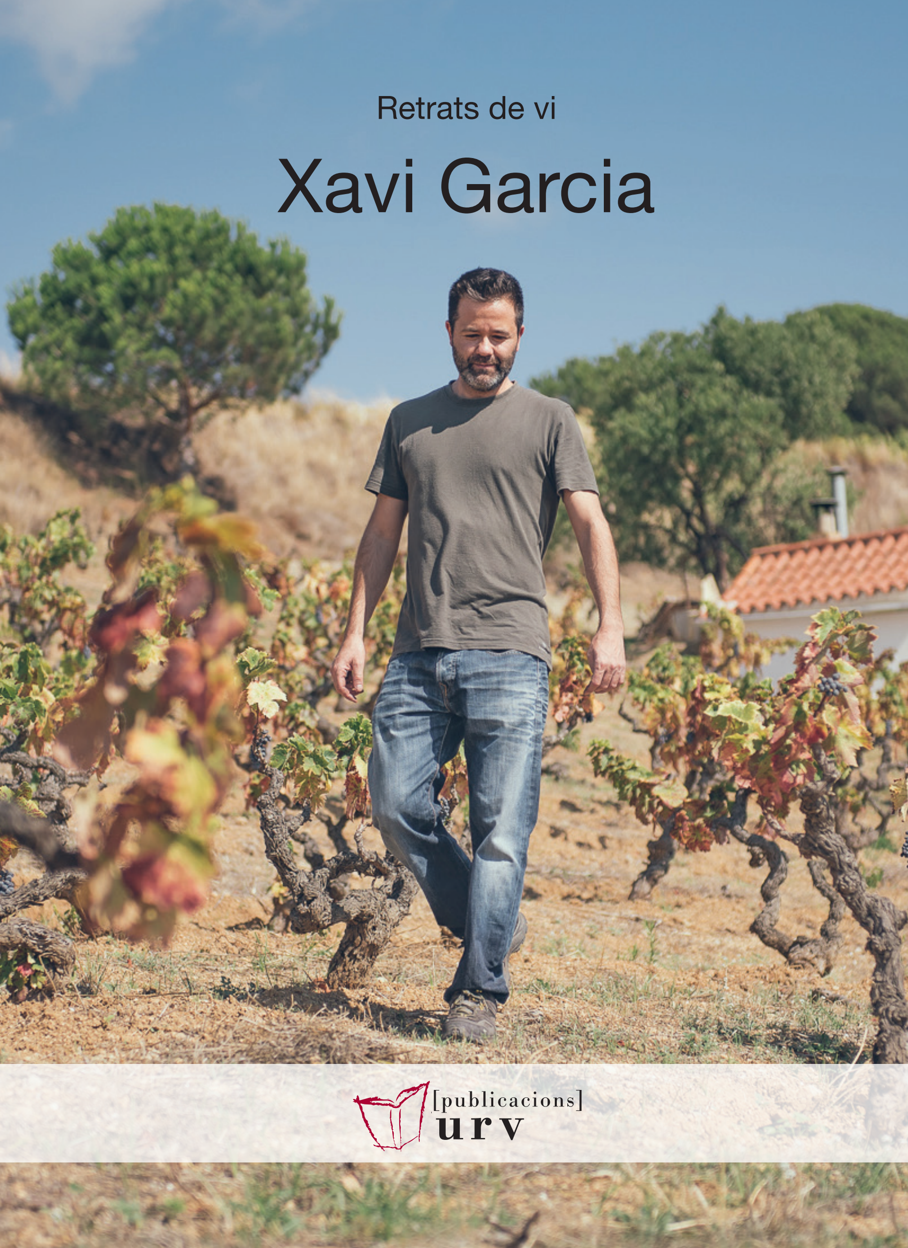
Retrats de vi

Xavi Garcia



[publicacions] urv

www.retratsdevi.cat

DO Alella

Xavi Garcia

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM

[publicacions] urv

Tarragona, 2018

Es podria dir que la selecció natural examina dia a dia i hora a hora, arreu del món, cada variació, fins la més petita; que rebutja allò que és dolent, conserva i afegeix tot el que és bo; que treballa de manera silenciosa i imperceptible, en tot lloc i moment en què es presenta l'oportunitat, per millorar cada ésser orgànic en relació amb les seves condicions de vida orgàniques i inorgàniques. Nosaltres no veiem gens el curs d'aquests canvis lents fins que la mà del temps marca el llarg trànsit de les eres, i, aleshores, tan imperfecta és la nostra visió de les eres geològiques remotes, que només veiem que les formes de vida són ara diferents de com han estat abans.

Charles Darwin, *L'origen de les espècies* (1859)

L'EXPRESSIÓ "NO PASSIS PENA" durant la conversa que mantenim a La Vinícola d'Alella delata la seva ascendència menorquina per part de pare. A ses Illes també hi fa vi, amb un amic. Camina veloç i escapadís entre ceps de vinya vella de pansa blanca i vermella, en un dia cobert de núvols de finals d'agost, quan falten poques hores per començar la verema. No hi ha nervis. Se li endevina només el cap entre l'abundant vegetació dels ceps que repassa amb ulls i mans. Cauen gotes grosses. Dia xafogós. No es deté. Esgotima el cep per fer analítiques al laboratori, tot i que amb el tast i el tacte ja intueix el punt just de maduració. És metòdic i rigorós. De professió, geòleg, enginyer agrícola i enòleg. I en molts comentaris es fa evident la minuciositat amb què coneix la terra i el que amaga. Didàctic. S'explica amb naturalitat. Sovint, amb el bolígraf darrere l'orella, a punt sempre per anotar o fer-lo servir d'indicador. Enfonsa els dits soferts de la mà dreta al sauló, el sòl característic de la DO Alella. N'agafa un grapat. Se l'acosta al nas. "La patata fa aquesta olor, però no fa olor de tubercle, sinó de terra, d'humitat…", dirà entre flairades. El sauló reté l'aigua a escassos metres del Mediterrani, i el mar el condiciona inevitablement. Per a bé, com al raïm. És la regió de vins on es fa bo el poema de Josep Maria de Sagarra *Vinyes verdes vora el mar*. Al fons, l'*skyline* de Barcelona que en reivindica una proximitat oblidada.

Xavi Garcia elabora vi a Alella Vinícola des de l'any 2001. Reflota l'empresa amb la família després que els socis n'extingeixin una primera etapa, gloriosa en els inicis, marcada per l'esperit cooperativista. Amb ell ha tornat el batec del vi a l'edifici modernista de Jeroni Martorell, deixeble de Domènech i Muntaner i de Puig i Cadafalch. L'ha revitalitzat. I manté la devoció intacta de qui va fer créixer el celler. Escolta els enòlegs que l'han precedit. Ha respectat l'essència de les elaboracions, però sempre ha volgut anar més enllà. El motiven els vins envellits amb les mares de principis del segle passat, però també els que crea de nou, amb estils més actuals, per a públics més joves i atrevits: un most parcialment fermentat, per exemple. S'endinsa sense por en projectes que combinen risc i atreviment, i funcionen. Ho demostren dues elaboracions de vermut amb raïms de pansa blanca i garnatxa negra d'Alella, amb la col·laboració d'amics del sector del vi i de l'hostaleria. Plegats han creat els Barbarosso. Dit això, no és gens estrany que els principis de Charles Darwin estiguin entre les seves frases de capçalera: "Les espècies que sobreviuen no són les més fortes ni les més intel·ligents, sinó les que millor s'adapten als canvis".

De petit ja li agradava el camp, tenia cura de les verdures del tros i havia volgut ser pagès, però abans de tornar-hi per fer vi, va passar per la universitat. A la vinya té plena confian-



ça en el treball del seu germà, el Samuel. Xavi Garcia és home de celler i de laboratori. D'estudi i d'anàlisi, de les lectures en què se submergeix quan el temps li ho permet. L'última és la tesi doctoral d'Eva Zaldívar Santamaría, *Caracterización químico-sensorial en vinos blancos y tintos del atributo mineralidad*. "Quan tinc temps, per defecte professional, només llegeixo llibres tècnics relacionats amb la ciència, ja siguin de geologia, d'agricultura o d'enologia", afirmarà. Metòdic a la feina i curós a l'hora de repartir bé els temps per estar prop dels seus, especialment dels fills, el Pau i el Marc, i la dona, la Maria. Som testimonis de la seva paternitat responsable quan després de dinar ho deixa tot per anar a buscar-los a l'escola.

Amic dels seus amics. Fa vins per gaudir-ne amb ells i per allargar sobretaules. És un defensor admirable de la dieta mediterrània i del vi com a element socialitzador i com a aliment que ens explica també el cicle de la vida i que desperta emocions. Sap escoltar, i escolta rock i blues, i sap moure's amb destresa en un món, el del vi, que no sempre és amable. Darrerament ha compartit experiències amb François Chartier, el pare de la sommelieria molecular, autor del llibre *Papilas y moléculas: La ciencia aromática de los alimentos y del vino*. Chartier, que és canadenc però viu actualment a Barcelona, li reconeix una gran destresa enològica: "Xavi Garcia gère avec brio les destinées d'une cave familiale ancestrale datant de 1906. Grâce a ses riches connaissances, étant à la fois géologue, ingénieur agricole et œnologue, cet infatigable catalan a réussi, depuis son arrivé dans l'entreprise en 2001, a redonner des lettres de noblesses a cette cave qui engendre des vins secs élégants et accessibles, ainsi que des vins doux qui ont fait leur marque, provenant des vignobles de ses propres coteaux, où la luminosité et la fraîcheur de la Méditerranée tempère la chaleur du soleil estival barcelonais. Des vins d'un prix plus qu'accessible, et l'un des plus beaux vignobles de Catalogne, a seulement 15 minutes de Barcelone! Une visite s'impose".

Una carta de presentació immillorable, com les mans seves que ens reben "adobades i acolorides de tanins i antocians" al setembre. Així és com les voldria veure a tots els enòlegs en plena verema. Tintades de vi i vida. De patiment que després serà complaença.



"És molt bon enòleg, treballa els vins nets i amb precisió però sap mantenir l'estil i les característiques d'una casa tan antiga com Alella Vinícola"



Vinyes verdes vora el mar



"El món del vi, t'atrapa", assegura el geòleg, enginyer agrònom i enòleg Xavi Garcia. La seva aventura professional al món del vi comença l'any 1998 amb el consens familiar de pare i germans de recuperar l'antiga cooperativa vinícola d'Alella. "Vam veure que era un negoci amb possibilitats; el nostre pare sempre ha estat un home emprenedor", afegirà. Els Garcia Muntané no van dubtar a fer-se'n càrrec, després d'haver tingut experiència en la gestió d'un projecte anterior fora, això sí, del sector vinater. La idea era fer créixer de nou la llavor dels vins d'Alella que havia empeltat el model cooperatiu. Vist amb perspectiva, "la decisió va ser presa amb un punt d'inconsciència", reconeixerà l'enòleg. Ara, 20 anys després, els esforços, les inversions i el coratge han valgut la pena.

> Els vins alellencs estan encastats en la tradició de la taula barcelonina de sempre, però principalment d'aquella Barcelona renaixent i inquieta que, a començaments de segle XX, va posar les bases de la gran Barcelona d'avui. Aquella ciutat, aquella època i aquells homes van ser sensibles al prestigi indiscutible del vi d'Alella i el van incorporar, en certa manera, a la simbologia del moment i de la ciutat. [1]

"Som amos d'una herència i és la primera i més enorme responsabilitat que hem tingut des que som al celler", afirmarà Garcia. Però va més enllà: "Som hereus del vi laietà; els romans ja feien vi a Teià, al segle II aC", i Plini el Vell ho recorda al llibre *Història natural* amb fragments que avui més que ahir poden crear susceptibilitats entre regions de vins:

> *Hispaniarum Laeetana copia nobilitantur, elegantia vero Tarraconensia atque Lauronensia et Balearica ex insulis conferentur Italiae primi.* [A les Hispànies, els vins de la Laietània són famosos per la seva abundància, els de la Tarraconense i de la Lauronensis per la seva qualitat i els de les Balears es comparen als primers d'Itàlia.]

Joan Oller Guzmán, a la tesi doctoral *El territori i poblament del Vallès en l'època antiga* (2012), dirigida pel departament de Ciències de l'Antiguitat i l'Edat Mitjana de la Facultat de Filosofia i Lletres de la UAB, interpreta que el vi laietà era de menys qualitat i més lligat a la producció de gran escala destinada possiblement a l'exèrcit, mentre que el vi de Lauro era més refinat i destinat a les millors taules.

"Els nostres són vins mediterranis de sol granític, amb unes característiques geològiques molt diferents respecte

d'altres zones i una influència clau del mar. Tenim el sol i tenim un terreny no gaire fèrtil, sense matèria orgànica ni nutrients", reblarà. I afegirà: "La climatologia varia de mar a muntanya, hi pot haver 5 graus menys a primera hora del matí al Vallès i, en canvi, vora el mar, al Maresme, les nits són més fresques. El cep té una capacitat d'adaptació diferent i el raïm també s'expressa de manera desigual". Reconèixer el territori li permet parlar amb pedagogia i tranquil·litat. "Volem que Alella Vinícola Can Jonc segueixi formant part no només de la memòria col·lectiva dels alellencs, sinó també de la seva vida quotidiana. La dissolució de la cooperativa, l'any 98, no era un punt final, sinó, un capítol més de la història de l'entitat […] Sabem que la decisió no va ser fàcil, però els fets els avalen i, avui, els que discutien la venda de la cooperativa a Alella Can Jonc són els primers a considerar que la decisió va ser la més encertada", escriu Alfons Garcia Grau, president d'Alella Vinícola Can Jonc al llibre retrospectiu *Alella Vinícola en imatges 1906-2001*.

"Entre l'any 1998 i 2001 aterrem al celler, i som conscients des de l'inici del patrimoni arquitectònic i enològic ric que rebem. Un celler modernista, construït per treballar amb gravetat, on hi trobem cups, dipòsits de ciment de gran capacitat i un sistema d'envelliment de criaderas y soleras…", resumeix Xavi Garcia.

La seva infància la viu entre Santa Coloma de Gramenet on resideix fins als 23 anys, i les vacances familiars a Menorca, d'on és originari el pare. Probablement a Es Mercadal, amb els avis paterns, aprèn a viure i a estimar la vida rural. Manté expressions menorquines en la parla com el "no passis pena" i reconeix que des de sempre li ha agradat el camp: "Volia ser pagès, de petit. A casa teníem tros, cultivava verdures i les venia a un amic que tenia parada a Sabadell".

Garcia elabora vins des de l'any 2001 a Alella Vinícola i ha posat al dia els dolços i generosos del celler, que havien caigut en l'oblit durant dècades per les dificultats d'elaboració i la poca sortida al mercat. Ara tornen a ser prestigiats. Del Marfil Generós Sec (solera de 1976) s'ha escrit que és "el sol del Maresme embotellat" i que recorda "l'estil dels olorosos de Xerès". Ha guanyat el guardó a millor dolç, ranci i de postres als Premis Vinari que convoca la publicació digital Vadevi.cat i és una joia enològica de la qual se'n fan cada any molt poques ampolles "per garantir la qualitat i l'envelliment de les mares que hi ha a les botes", explicarà Garcia. L'any 2000 una important distribuïdora de vins de Barcelona els va voler comprar les poques ampolles que guardaven, però van saber resistir, com també van poder rescatar d'un incendi fatídic a la cooperativa les soleres del Violeta i del Generós Sec que s'hi guardaven.

Al costat de Xavi Garcia, l'ànima del celler és el Josep Bassas, bodeguer des de fa més de 40 anys. És la persona que fa possible de la verema a l'embotellat, i que té la clau i la solució per a tots els problemes de maquinària i tecnologia. És la veu de l'experiència, i els germans Garcia temen el dia que els anunciï la seva jubilació. L'enòleg fa un molt bon tàndem, per altra banda, amb el seu germà Samuel. "Les vinyes són totes seves", dirà. Una responsabilitat que li confia amb tota llibertat.

A la vinya d'en Prudenci, a Xavi Garcia se'l veu especialment motivat i il·lusionat. Encara no s'ha veremat, és de les últimes de la campanya, però ja és un mosaic captivador de colors de tardor. Extremament bella i enigmàtica, és una finca de vinya vella de molt baixa producció amb raïms d'ADN encara per identificar que alimenta els somnis de l'enòleg, i la descoberta permanent que és fer vi i es-



tar en contacte amb la terra. Les vinyes són esveltes i sàvies, empeltades al Maresme des de fa anys. Un vinyet que fa la competència als ulls, en estilisme i forma, a l'estampa de la mar platejada, el blau cel i el bat de sol. També a l'*skyline* de Barcelona, cap a on s'escapa la mirada; la ciutat universal que palpita, silenciosa, al fons.

Es perd entre ceps a triar mostres de raïm que analitzarà després al laboratori però que ja té apamades amb el tacte i el gust. Se sent satisfet i orgullós de les petites parcel·les de vinya vella que a poc a poc recupera per mantenir el paisatge i l'essència dels vins d'Alella, per preservar l'autenticitat de la pansa blanca i rosada, sense menystenir les elaboracions de vi negre d'estil mediterrani ni les varietats que encara estan per identificar, com és el cas de la vinya d'en

Prudenci. “Fa tres anys que fem proves amb la vinificació. Primer com a vi jove, després fent-lo servir de cupatge, i ara volem embotellar el que dona aquesta finca tan emblemàtica per si sola. Hi hem trobat fruita, frescor i originalitat.” És volgudament clar quan reflexiona sobre la tradició i la cultura de les varietats de raïm i la seva pertinença al territori. Citarà un fragment del llibre de J. Branas *Le terroir: inimitable facteur de qualité*: “Les varietats són apàtrides, el sòl i el clima són els veritables factors de qualitat i d’identitat juntament amb el treball de l’home”.

> Els vins blancs són els més característics d’Alella, secs o dolços, elaborats principalment amb pansa blanca. Són lleugers, perfumats i cristal·lins. Els rosats són frescos, aromàtics i lleugers. S’elaboren amb garnatxa, també amb pansa rosada i merlot. Els vins negres són afruitats i suaus, i s’elaboren principalment amb garnatxa negra. [1]

La incursió constant a la vinya no treu que la seva missió principal a Alella Vinícola sigui l’enologia, de manera que el seu dia a dia es circumscriu entre els arcs modernistes inabastables d’un celler modernista, dissenyat el 1906 per Jeroni Martorell, deixeble d’Antoni Gaudí. Una catedral del vi imponent on Xavi Garcia vinifica des de la tradició però amb la curiositat i la contemporaneïtat que pertoca, atenent les noves formes d’entendre i beure el vi. Sense aturador, fa i desfà. El seu mètode efectiu de treball és prova-error. Ha elaborat des d’un *soft drink* o *smart fermentation*, un most parcialment fermentat del qual en va treure al mercat 900 ampolles (“agrada a la gent jove perquè és refrescant i sec i porta tres vegades menys alcohol que un vi”, comentarà), a un Marfil blanc de raïm negre.

I a tot això s'hi afegeix la passió per microprojectes que satisfan la seva amplitud de mires i el compromís amb els viticultors de la vora que volen fer vi amb el seu coneixement i suport enològic. "No només elaboro els vins d'Alella Vinícola, també m'agrada participar en projectes de *vignerons* i tinc obertes diferents col·laboracions. Però hi ha un factor diferencial, i és que són petites produccions, cosa que et permet fer coses molt divertides i singulars. I amb molta qualitat, també", explica. "He vist que és una línia de negocis que creix i madura, però hem hagut de posar límits i assegurar la qualitat del que fem a Alella Vinícola per sobre de tot. Reconec que em fa molt de respecte fer vins per als altres. Posar-se al davant no és mai fàcil", advertirà.

"Per dedicar-me a l'assessoria hi hauria d'invertir molt de temps, i el meu ara mateix és per a Alella Vinícola, però sí que col·laboro d'una manera o altra sense cap tipus de retribució econòmica en diferents iniciatives", matisarà tot seguit. "La majoria són projectes que tenen relació amb el nostre celler. Ara mateix ho fem amb una desena de projectes que estan dins i fora de la denominació d'origen i que ens demanen ajuda per arribar allà on volen. Si considero que han de canviar alguna cosa, els ho dic, però les decisions finals sempre són seves. Amb el temps, hi ha projectes que han crescut molt i s'han professionalitzat, i la relació va d'igual a igual, ens divertim, compartim coneixements i experiència al voltant del món del vi.

Invita (Señorío de Líbano). "Projecte liderat per l'enòleg Jabier Marquínez. Ell pren totes les decisions i des del primer any n'he après molt a nivell tècnic, a més a més de l'elaboració de vins caixer."

Testuan. "Són un grup d'amics catalans i francesos, molt divertits i amb un objectiu molt clar. Cada cop fan vi amb més professionalitat i rigor. Hi ha una relació d'amistat per sobre del projecte. El vi té èxit i ens ho passem bé treballant i creixent plegats."

Can Coll de Canyet. "És un projecte romàntic d'una bona família de Badalona amb vinya pròpia que l'ha tornat a treballar per elaborar vins com ho feien els seus avantpassats. Els vins, cada cop tenen més bona acollida."

Cal Correu. "Vinyes velles de pansa blanca amb molts factors de qualitat d'una família de Blanes que vol tornar a fer vi de qualitat com temps enrere es feia en aquest municipi costaner."

Can Mora. "Un projecte liderat per J.A. Calzado que recupera la voluntat de plantar vinya en terres de propietat, a Alella, per elaborar vins de qualitat."

Fusió a Es Mercadal. "Des de 2012 col·laboro en l'elaboració d'un vi blanc menorquí a Bodegas Menorquinas amb l'amic Crispín Mariano, a qui admiro per la seva tenacitat i per l'amor que professa per la terra, pel que fa i com ho fa. Tant la zona, com la vinya i el celler tenen un gran potencial. Només és qüestió de temps. Per a mi és un plaer compartir coneixements i posar el meu granet de sorra al seu projecte."



La inquietud l'ha portat també a obrir una línia de col·laboració amb La Vinya d'en Sabater, que promou l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, el municipi d'on ell és fill, tot i viure des de fa temps al Masnou. El primer vi que han elaborat és de la verema de 2017, un blanc de negres jove cupatge de pansa blanca, picapoll, garnatxa i mataró. És un vi experimental que de moment no es comercialitza. La iniciativa promoguda per l'empresa municipal Grameimpuls té per objectiu recuperar la viticultura en un municipi de l'àrea metropolitana on la vinya va tenir un pes importantíssim als anys 70. Ara el cultiu es vincula amb un projecte ocupacional i social engrescador.

Xavi Garcia està immers en una desena de projectes, però mai li semblen suficients. "N'hi ha d'altres que vindran en breu", advertirà.

> Els vins sense additius i sense legislació m'interessen més com a enòleg que com a elaborador

Està fent proves per elaborar un vi sense additius i, com a tal, sense legislació —"és millor dir-ne així que vins naturals", matisarà— des de fa dos anys. "És un tema que m'interessa entendre com a enòleg més que com a elaborador. Són productes molt diferents i amb canals de venda pràcticament independents. Fa dos anys que hi treballo i intueixo que no és el nostre camí com a elaboradors, però sí que es poden adaptar coses en alguns vins, com els negres i els escumosos", comenta. I avança que la collita 2017 s'han treballat íntegrament sense sulfurós fins al moment de l'em-

botellat. “Se n’ha emprat en la dosi mínima per garantir la protecció dels vins i mantenir-los sans microbiològicament en el temps”, dirà.

“Tinc la idea d’elaborar un vi blanc amb un pH molt baix.” I aviat obrirà la caixa dels trons: “També m’agradaria entrar en el món de la cervesa comercial, que és molt divertit, i fer-ne una amb menta i llima...”. El que sap del cert l’enòleg d’Alella Vinícola és que sempre ha de fer equilibris entre “com està el món i com estic jo. Hi ha espais que no són per a nosaltres, per a Alella Vinícola, com per exemple ser a la London Wine Fair, a la qual vam assistir fa uns anys”. En canvi, mai se sap d’on poden sortir nous clients: “A la primavera vam ser a Fenavin, a Ciudad Real, i vam conèixer un importador belga que havia estat consumidor del Marfil Semi dels anys 70. Li vam enviar mostres dels nous vins i ara ens ha escrit amb una comanda de vermut Barbarosso, Ivori blanc i els clàssics”.



La part aèria de la vinya és un reflex de la subterrània

Al costat del seu bagatge i entusiasme enològic, batega el coneixement geològic de les vinyes de "Mediterrani litoral", com ell sempre matisa. Probablement això és el que el converteix en un enòleg reconegut i valorat, amb un perfil poc usual fruit de la seva especialitat i de la seva gran capacitat comunicativa i pedagògica. El sommelier Ferran Centelles (El Bulli) el defineix com "una persona fascinant, instintiva, amb una mentalitat innovadora i creativa. No li fa mandra cap experiència nova, ans al contrari, el motiva molt. He de confessar que m'encanta aprendre d'ell sobre geologia, un camp en el qual n'és un autèntic expert. És molt bon enòleg, treballa els vins nets i amb precisió però sap mantenir l'estil i les característiques d'una casa tan antiga com Alella Vinícola, fet que demostra la seva sensibilitat". El 2017, l'antiga cooperativa celebrava els 111 anys d'història essent el celler més antic de la denominació d'origen.

Xavi Garcia bromejarà dient que "la geologia em servia per vacil·lar", però està clar que el coneixement profund dels sòls és un grau en l'elaboració dels vins. Ràpidament afirma que "el *terroir* matisa de forma incontestable el cep i, per tant, el vi". Alella acull el 2016 un dels cursos d'estiu de la Universitat de Barcelona (UB) amb el títol *La Catalunya vitivinícola d'avui: Redescobrint la identitat*. Xavi Garcia és un dels ponents i haurà d'explicar l'abast i la importància de la DO Alella, una denominació d'origen mil·lenària que en ple segle XXI viu el renaixement dels seus vins i treu pit malgrat ser la més petita de Catalunya i de l'Estat espanyol:

4.881 hectolitres
650.000 ampolles
221 hectàrees = 22 hl/ha = 3.100 kg/ha
51 viticultors inscrits
123 vins (un vi de mitjana per cada 1,8 ha)
Varietats plantades:

- 125 ha pansa blanca
- 19 ha garnatxa negra
- 14 ha syrah
- 14 ha merlot
- 13 ha chardonnay
- 10 ha cabernet sauvignon
- 7 ha garnatxa blanca
- 5 ha macabeu
- 5 ha sauvignon blanc
- 9 ha d'altres

"El Celler Alella Vinícola avui; la marca arrelada a un territori, el compromís per preservar la identitat centenària combinant tradició i innovació a través de tres línies: continuïtat, vins que des de fa cent anys defineixen l'estil de la DO sota la marca Marfil (pansa blanca i garnatxa blanca); recuperació, vins a partir de vinificacions que havien quedat oblidades (dolços i generosos), i innovació, vins de perfil nou mai elaborats a la zona (escumosos sota la DO Alella)." Així el presenta el programa Juliols a la UB. En una piulada a Twitter, el sociòleg i escriptor Lluís Tolosa, que també fa una ponència al curs, aplaudeix el coneixement enològic i geològic de Xavi Garcia. L'enòleg d'Alella Vinícola iniciarà la seva intervenció amb una imatge del celler modernista de 1906 i l'eslògan que en recorda amb orgull els orígens: "Vi de moda - Marfil Alella".

> Se impone ante nosotros la imperiosa necesidad de transformar el siempre relativamente débil esfuerzo individual en potente y fecunda acción colectiva, que nos permita recuperar por medio de una elaboración perfecta y abundante, puesta al amparo de una marca seria y responsable, el buen nombre y precio que tuvieron un día los famosos vinos de esta comarca, cuyo crédito sostienen hoy únicamente en el mercado imitaciones más o menos afortunadas que tienen acaparada la exportación sud-americana de extraordinaria importancia para nosotros, así como la producción de tipos generosos para los que tienen una indicación acentuada los productos de nuestros viñedos. [2]

Recorda als alumnes del curs, majoritàriament professionals del món del vi i de l'enoturisme, que les vinyes d'Alella Vinícola són només a 15 quilòmetres de Barcelona, tot i que el vi té un reconeixement i una presència encara tímida a la capital catalana. Quedarà clar en l'advertiment que trasllada a l'auditori una estona després. La comercialització d'Alella Vinícola "o està molt a prop (40%) o molt lluny (60%)". No hi ha terme mitjà, però el treball dels últims temps camina cap a l'equilibri i la visibilitat més significativa dels vins a la capital catalana i al conjunt de l'àrea metropolitana. Un exemple evident és el treball que ha fet La Bodeguilla de Terrassa, que en el seu moment va ser un dels cellers més importants del Vallès i actualment manté l'activitat de distribuïdora. "Hi ha moltes portes encara per obrir, som molt a prop de Barcelona i no les hem explorat encara totes", recordarà en un moment de la conversa, fora de l'aula, Xavi Garcia. "Abans fèiem venda directa, però no arribàvem, i hem decidit fer-ho de manera més fiable, se-

riosa i professional. És la millor decisió que hem pres en els últims temps. Amb La Bodeguilla hem guanyat representació a Barcelona i hem recuperat la venda de proximitat." A més a més de la capital catalana, el mercat nacional es reparteix entre Girona, Tarragona, les Balears i el País Basc.

Als Juliols de la UB se centrarà en el clima i la tipologia de sòls de la vall de Rials i el Parc Natural de la Serralada de Marina, on se circumscriuen les seves vinyes. Xavi Garcia és hàbil explicant conceptes que avui té de sobres interioritzats. "Ara m'agrada molt poder-ho compartir; a l'inici de l'aventura de fer vi, no tant. I més que per exposició pública, m'agrada fer classe perquè em motiva ensenyar de vi a les persones que hi tenen interès", reconeixerà. Emmarca la viticultura d'Alella en la zona climàtica del Mediterrani litoral i en un entorn geològic amb ascendència anterior al paleozoic, de batòlit granític hercinià, una unitat homogènia que abraça des del riu Besòs fins al Tordera. I dins d'aquest mar geològic hi ha la variació de sòls característica de les valls d'Alella en funció de la cota i de la distància del mar Mediterrani. A cotes elevades, roca granítica poc evolucionada; a cotes inferiors, nòduls carbonatats. La geologia granítica (sauló) és la base que dona caràcter i singularitat als vins d'Alella.

> Al territori DO Alella, la majoria dels sòls dedicats al conreu de la vinya tenen com a base el sauló. Es tracta de sòls d'estructura arenosa o francoarenosa, fàcils de treballar, d'alta porositat, airejats, de color clar, bon drenatge, gran permeabilitat, nivells baixos de matèria orgànica, poca capacitat de retenció d'aigua i elements nutritius, bona capacitat de retenció de la irradiació solar, alt contingut de sílice i amb un pH lleugerament alcalí. [1]

Completa la seves explicacions amb expressivitat i assertivitat. Recordarà que "la suma de pendents i de sòls de sauló té com a resultat poc raïm". Una producció petita però concentrada que el seu germà Samuel lidera amb "una agricultura sostenible i sana". "A la vinya fem sempre operacions agrícoles manuals", dirà Xavi Garcia. I per completar l'estil d'Alella Vinícola posarà èmfasi en el camí iniciat els últims anys: "Tenim la voluntat de recuperar petites parcel·les de vinya vella i estem vinificant la varietat negra no catalogada en cap registre europeu, la de la vinya d'en Prudenci". La inquietud i l'autoexigència són una constant per a ambdós germans. Nous interrogants, nous reptes, nous estils, un futur obert a les sorpreses que sovint regala la vinya. I puntualitzarà en més d'una conversa: "La part aèria de la vinya és un reflex de la subterrània".

Alella Vinícola és al cap i a la fi el celler familiar on els germans Garcia tenen repartida la direcció tècnica des que se'n fan càrrec l'any 1998. Amb un equip de 5 persones, Samuel Garcia treballa 40 hectàrees de vinya a les valls d'Alella, el Masnou, Teià i Tiana, la majoria assentades a la serralada Litoral i mirant al mar. Practiquen viticultura ecològica amb feromones, sofre i coure per combatre insectes i fongs. La mitjana de producció sempre és inferior als 5.000 quilos per hectàrea per la naturalesa geo-climàtica i els clons vegetals de baixa producció. A la pansa blanca i rosada, les acompanyen la garnatxa blanca i negra, el moscatell de gra petit, raïms de varietats tradicionals desconegudes, la syrah i la cabernet sauvignon.

Marfil és la marca emblema, la dels grans vins blancs d'Alella que van viatjar arreu del món a partir dels anys vint. I al seu voltant i al dels dolços i generosos s'ha articu-

lat una nova manera de fer i d'interpretar el *terroir*. "El 98 s'inicia una etapa d'inversió, replantació de vinyes, nous vins i una comercialització moderna pel continent europeu, americà i asiàtic", expliquen els Garcia. I la prescripció els ha reconegut en els últims temps amb molt bones puntuacions. No només a Catalunya, sinó també a l'Estat espanyol i a l'estranger. La *Guía Peñín* de 2019 n'és la mostra més actualitzada, amb els 94 punts per al Marfil Generós Sec i Semi, els 93 per al Molt Dolç, els 92 punts per al Violeta i els 91 punts per al Marfil Clàssic. També el millor sommelier del món de 2007, el suec Andreas Larsson, els ha donat puntuacions molt bones per a 8 vins. Segons el baròmetre de Larsson, per sobre de 90 són vins excel·lents, i de 92, grans vins amb característiques pròpies i personalitat:



Marfil Generós Sec (Solera 1976) **93 p**
Marfil Generós Semi (Solera 1976) **93 p**
Marfil Molt Dolç (Solera 2003) **90 p**
Marfil Violeta (Solera 2003) **92 p**
Ivori 2016 **89 p**
Marfil Vi Blanc Sec 2016 **89 p**
Marfil Vi Blanc Clàssic 2016 **87 p**
Costa del Maresme 2008 **84 p**

"El nostre ha estat un treball de corroborar el bon treball de la cooperativa i rellançar-la", comenta Garcia. "Els vins d'Alella aguanten bé amb el temps i són vins que, en algun cas, no pots beure abans dels tres anys. L'Ivori Blanc de 2007 (cupatge de garnatxa blanca i pansa blanca) ara mateix està increïble. El vam tastar amb el sommelier del Restaurant Sant Pau, Joan Lluís Gómez, en un tast professional a la Festa del Vi d'Alella, i ens va sorprendre molt positivament a tots", dirà l'enòleg. "El Violeta i el Generós Sec s'esgoten sempre. Són vins de solera i els he d'embotellar abans de la castanyada perquè el client en demana amb assiduïtat i sempre ens en quedem sense", explicarà.

A Alella Vinícola s'elaboren unes 80.000 ampolles anuals amb DO Alella entre una desena de vins diferents. "Som un celler familiar i petit en volum", comenta Garcia. El Marfil, el vi blanc de Barcelona exportat a tot el món al segle XX, reneix ara amb una nova imatge que inclou actualitzada l'etiqueta original, amb lletra de pal i ampolla rin, "a l'estil dels vins de gewürztraminer d'Alsàcia", matisarà Xavi Garcia. Al costat seu s'hi consoliden els vins de finca, els escumosos i els caves:

Marfil. Vins de territori: Blanc Clàssic, Blanc Sec, Marfil Rosat i Mayla Rosat d'Agulla

Vins de finca: Vallmora, Costa del Maresme i Ivori Blanc i Negre

Bombolles Marfil: Escumós Blanc de Negre Brut i Marfil Escumós Rosat Brut

Bombolles amb DO Cava: Marfil Brut Nature i Marfil Brut

Dolços i generosos: Generós Sec (Solera de 1976), Generós Semi (Solera 1976), Violeta Solera 2003 i Marfil Molt Dolç (Solera 2003)



Probablement, el que també va començar com una aventura o prova l'any 2016 és l'elaboració de vermut. Però ara ja s'ha convertit en una línia de negoci amb una acollida fantàstica pel seu estil delicat i vínic i amb un tender al Canadà que els hi fa enviar algun miler d'ampolles. Amb l'emprenedor Albert Cabanas, l'enòleg Xavi Garcia ha tret al mercat el vermut Barbarosso negre, amb garnatxa negra d'Alella, i el Barbabianco, amb pansa blanca. "És un vermut que recordarà molt el vi, elaborat amb raïm de gran qualitat, amb les millors herbes del Mediterrani, evitant les espècies més dolces i reforçant les que aportaran més frescor. Maceració de forma directa i sense fase alcohòlica, i finalment s'endolceix amb most per reduir al màxim la sensació dolça i respectar la complexitat i el gust del vi base", explica. L'èxit no només radica en la recepta enològica, sinó també en un format d'ampolla diferent i amb l'elecció d'una imatge que fa reviure les històries d'un dels pirates "més sibarites" de la costa de Barcelona: "No era un pirata dolent, ni amb cama de fusta… El que volia era omplir el cofre dels més rics dels tresors: bones herbes, cítrics i espècies que avui inspiren aquesta recepta". [3]

"El vermut no és de rotació ràpida, però funciona, a Barcelona i encara més a l'exportació. A més a més del Canadà, també en distribuïm a Bèlgica i als Estats Units, i en els últims anys la demanda a l'estranger ha crescut", detallarà l'enòleg amb aquest punt d'orgull d'haver creat un nou vi per a nous públics i en col·laboració amb un bon amic.





> Era dels que necessitava agafar, aixafar, desfangar... A vegades tots aquests conceptes costen molt de visualitzar, i la pràctica és una gran aliada

Mostra orgullós al mòbil les fotografies de vinyes velles de cabernet sauvignon, però també de merlot i carinyena que ha fet durant l'última visita a Menorca. Un paradís, i no només per la insularitat i la mar, també per les vinyes. "S'hi faran grans vins, perquè tenen un *terroir* magnífic", adverteix. És la terra dels seus avis, "de na Pura, l'àvia paterna", matisa. Quan torna as Mercadal se sent com a casa, acollit pel seu amic Crispín, amb qui fa vi. I celebra l'amabilitat i la pau que hi troba, sobretot fora de la temporada d'estiu: "Hi vaig ser a l'abril i en acabar la feina me'n vaig anar a caminar i a banyar-me a la cala Pregonda. Un privilegi". Seguint amb la conversa enològica, es mostra convençut que "avui en dia es poden fer bons vins a tot arreu. A Alella hi ha una nova manera de fer. Tot ha canviat molt des dels orígens. Han aparegut nous cellers i és moment de fer un pas endavant". Se sent també responsable d'un futur compartit amb els nous projectes de vi de la regió, i s'entreveu que s'hi deixarà la pell perquè sigui positiu, com l'imagina: "No passa només a Alella, és a tot Espanya. Tothom es renova, s'actualitza, es repensa, i nosaltres com a regió petita però històrica que som, ens hem d'espavilar", sentenciarà.

Sap que la formació és un grau, però fa dos anys va ser pare per segona vegada i reparteix el seu temps de la millor manera que pot, entre família i vins. No descuida les

tasques familiars. Dur el Pau a l'escola i anar-lo a buscar és sagrat, sempre que pot. "El sommelier Cèsar Cánovas sempre diu que no tenim temps per formar-nos, els professionals del vi, i en certa manera té raó. És un problema gran", confirma Garcia. "Soc molt de casa i ara mateix he de renunciar a més projectes per estar amb la família. Porto els nens a l'escola i els vaig a buscar. El gran té cinc anys i el petit, gairebé dos. Els caps de setmana intento dedicar-los íntegrament a ells."

"No em considero viticultor. M'agrada molt la vinya i el camp, i hi vaig sovint, però he de dedicar-me a l'elaboració de vins i pensar en l'estratègia comercial i de representació del celler, també." Té 43 anys i acumula tres carreres. La d'enologia la va cursar a la Universitat Rovira i Virgili i reconeix que anava poc a classe. Recorda amb claredat les classes d'enologia que impartia el professor Fernando Zamora i companys d'aula com Manuel Formigo, que ara fa grans vins a Finca Teira, a la DO Ribeiro, o d'altres com Josep Maria Vernet i Jaume Serra.

"Un dels millors professors que he tingut mai ha estat Juan José de Castro, que va ser cap d'enologia a Codorníu durant 37 anys. El vaig tenir estudiant agrònoms a la Universitat Politècnica de Catalunya. I era de l'única persona de la qual realment vaig aprendre. Recordo haver tret un 9,5 en un dels seus exàmens quan la resta de la classe va suspendre. A mi el que m'agradava era practicar, si no ho feia no ho entenia. Veure les coses i posar-les a prova em donava claus per després executar-les amb èxit", explicarà Xavi Garcia dels anys d'universitat. "Era dels que necessitava agafar, aixafar, desfangar… A vegades tots aquests conceptes costen molt de visualitzar i la pràctica és una gran aliada", advertirà.

Mentre es formava a la URV va dedicar-se a fer viatges amunt i avall del Masnou a Tarragona. La feina no li permetia residir al sud, com tampoc “ser present a totes les classes que volia, per això pujava i baixava contínuament”, dirà. Tot seguit, se sincerarà: “Feia el que podia. I, en realitat, anava a les classes que eren realment importants”. En els estudis sempre li havien reconegut tenir una “molt bona capacitat de síntesi”. Recorda que cursant geologia treia suficients i béns perquè la seva idea era “estudiar per aprendre i aprovar”. A agrònoms ja va treure més bones notes “perquè era el que a mi m’agradava, com després a l’enologia”. Compartiria aula amb alumnes que ara són grans enòlegs a la Rioja i Galícia. Amb Manuel Formigo, a qui deien Xolo a la universitat, hi manté relació i contacte. “És un geni”, dirà d’ell. Admira els vins que fa. “Tinc mala memòria per als noms dels companys de classe, però recordo els d’aquells amb qui ens anem trobant per les fires després, com Xavier Servera, elaborador a Mallorca; Jordi Soler, que fa vins al Penedès; Ivà Gallego, a Costers del Segre, o Antoni Castellà, elaborador a la DO Conca de Barberà i secretari de la DO Catalunya”, resumirà.

> Si no el crees tu, el pagès no tindrà mai el valor afegit. I per això fem vi, l’enòleg és l’altaveu de la feina del viticultor

"Qualsevol canvi sempre és traumàtic i requereix un procés d'educació i d'adaptació", resumirà per dir que no va ser fàcil prendre el relleu després de l'extinció de la cooperativa i fer entendre al poble, als pagesos i als socis que la iniciativa privada assumia les regnes d'Alella Vinícola amb totes les conseqüències i professionalitat. Se'l veu jove, al costat del pare i del germà Samuel al llibre que homenatja en imatges la història de la cooperativa. En un dels fragments, després de la crisi del relleu cooperativista, es fa balanç dels primers tres anys d'implicació dels Garcia Muntané. Als inicis van rebre el suport del biòleg Josep Lluís Pérez, i no només va millorar la qualitat dels vins, sinó que va introduir la vinificació de varietats negres:

> La llista de millores fetes o en realització és interminable. Però aquesta només és una part de la feina feta en aquests tres anys. El progressiu increment de vendes ha anat acompanyat de la preocupació per aconseguir una producció més gran. […] La plantació de noves vinyes i la confiança dels pagesos en l'empresa han fet possible aquest increment. […] Veure recompensats aquests tres anys d'esforços amb la confiança de tots aquells que aprecien els bons vins i caves d'Alella Vinícola ha de ser, per a tothom, el millor dels reconeixements. [4]

Des del primer dia, amb aspecte jovenívol i poc experimentat, han estat conscients del llegat rebut i han fet tot el possible per estar a l'altura: "Al segle XX es tenia en compte la qualitat del producte final. Tota la vinya de la comarca s'elaborava a Alella Vinícola. Era un vi que funcionava bé i es va exportar arreu excepte a l'Àsia: el vi blanc d'Alella era un referent", comenta Xavi Garcia. Als anys 20 es registra



la marca Marfil i als anys 50, davant els intents de copiar l'elaboració del vi d'Alella, es crea el Consell Regulador de la Denominació d'Origen.

"Fins als anys 70 es viu un període tranquil, però amb la conseqüència d'estar a prop de Barcelona, les vinyes dels vessants de la muntanya es van arrencant. Actualment som de les denominacions d'origen més petites i no tenim encara suficient massa crítica per liderar. Per tant, la nostra gran carta és apostar per la qualitat", explica Xavi Garcia. Té clar que el preu dels vins no pot baixar dels 8 o 10 euros l'ampolla, perquè el cost de l'ampolla és d'un mínim de 3 euros. "La clau és la qualitat, un preu coherent per ampolla i que estigui ben comunicat", sentenciarà. "Els vins d'Alella tenen una gran identitat pròpia i agraden al mercat xinès, holandès, americà… Ens hem de fer forts en exportació perquè són estils desconeguts, però és molt important també tenir presència en la proximitat", remarcarà.

"Teníem clar que l'únic camí era la qualitat i sabíem que comptàvem amb un dels millors viticultors de la regió, que és el meu germà. Samuel Garcia va decidir que no volia estudiar, sinó embrutar-se les mans. És l'exemple del bon viticultor, que té la pell negra de treballar al camp", defensarà.

Els projectes d'èxit en el món del vi sempre tenen en els orígens una dignificació de la feina de pagès, i a Alella Vinícola ho van tenir clar dels des inicis: "El 1998 vam començar tímidament, amb només quatre o cinc socis, els que van voler quedar-se, i la mesura més dràstica va ser fixar el preu del quilo de raïm en 200 pessetes. Si no el crees tu, el pagès no tindrà mai el valor afegit. I per això fem vi, l'enòleg és l'altaveu de la feina del viticultor", explicarà amb total convenciment. El preu va ser la manera d'animar el pagès, que reconegués que podia guanyar-se la vida cultivant la vinya i mantenint la terra. Aleshores es pagava a 30 pessetes el quilo de raïm. Avui, el preu, convertit en euros, s'ha doblat.

> La superfície de vinyes és de 227 ha, hi ha uns 50 viticultors i 9 cellers embotelladors, i la producció mitjana anual és d'uns 4.000 hl. La DO Alella està formada per nou cellers. Entre la tradició i la urbanitat, a Alella les vinyes es deixen bressolar per la brisa marina, mentre esgarrapen terreny i endinsen les seves arrels en uns sòls que permeten un bon drenatge i retenen la radiació solar. [1]

"He vist desaparèixer vinyes al voltant meu, però també com se n'han plantat de noves. Hem passat de 600 hectàrees als anys 90 a les 274 d'ara al conjunt de tota la DO", comenta Garcia. I el canvi no és només a la vinya, sinó a

dins de cada celler. A Alella Vinícola, també. “Hi ha partides que guardo, perquè vull veure l’evolució i el comportament amb els anys i aprendre’n més. Penso que m’agradarà o m’agradaria veure com s’expressen 20 anys després aquestes elaboracions que fem, com també m’emociona beure ara vins de fa 20 anys enrere que es mantenen molt bé”, comenta. Xavi Garcia reconeix que el vi es feia antigament amb més desconeixement enològic i amb menys sanitat, però tenien longevitat perquè sumaven veremes verdes i madures. “El Súper Marfil és un vi que s’elaborava com a semi amb 50 grams de sucre residual i envellia en *foudres*. És el vi del celler que més m’ha emocionat. Té nervi, et deixa la pell de gallina… el vi et recorre per dins, quan te’l beus”, dirà amb aquest posat seu tranquil però que endevines inquiet.



Els vins d'Alella tenen matisos únics i originals

Així titula el periodista Lluís Pujol al número 48 de la revista *Papers de Vi*, l'única publicació impresa i especialitzada en vi de Catalunya, que s'edita a Alella. És un reportatge que detalla amb minuciositat el tast que la publicació i Alella Vinícola organitzen en petit comitè al Celler de Can Roca amb el sommelier Josep Roca. "Un tast ple d'agradables i emocionants sorpreses", descriu Pujol a l'article, crònica d'una jornada que permet a un selecte grup d'assistents tastar vins secs, dolços i generosos, de més de 20 anys, i que no es van elaborar pensant en un llarg envelliment. Anyades velles i belles. Catorze ampolles davant de les quals Josep Roca exclama: "Que fort!" I en acabar el tast al Celler, sentencia: "Avui hem tastat un patrimoni que s'havia mostrat des de la discreció, fins i tot des del menyspreu, d'uns vins que s'havien fet des d'una certa normalitat costumista i que



amb el pas dels anys han anat demostrant que són portadors d'una història, d'un territori i d'un paisatge. D'una varietat que és discreta aromàticament, però que és rotunda gustativament, acostant-se a la plenitud, amb uns amargs, uns salats i una mineralitat del sauló impressionants. Es pensava que la pansa blanca tenia uns límits finits i s'ha demostrat que no és així. Tenim uns blancs secs que no són prims, amb més acidesa, estructura i tensió del que pensàvem. Això ens ha de fer reflexionar sobre l'elaboració dels vins d'Alella i el seu envelliment. Més enllà de l'evolució en rancis, oxidats, generosos dolços i secs, la gran reflexió que hem de fer és sobre els blancs secs. Tenim matisos únics i originals".

Com recull *Papers de Vi*, la jornada de tast es divideix en tres. En un primer grup, els vins secs: un Petit Ivori 2003 i els Marfil Sec 98, 96, 95, 87 i 80. Un segon grup el formen els Marfil Semi 2000, 99, 96, 95 i 94. El tast s'acaba amb un vi que va deixar d'elaborar-se a finals dels anys 60, el Súper Marfil, i dos experiments en què Xavi Garcia ha treballat més recentment amb la voluntat de recuperar-lo.



Fotografia cedida per *Papers de Vi*



LES MANS

Come to me now
and lay your hands over me.
Even if it's a lie
say it will be alright
and I shall believe.

"I shall believe", Sheryl Crow

Què et diuen les teves mans?
Que estan una mica espatllades i descuidades,
semblen les mans d'una persona molt més gran.

I les d'un altre enòleg?
Que al final de la verema han d'estar
adobades i acolorides de tanins i antocians.

I les d'un sommelier?
Han de ser elegants i àgils
per escollir les ampolles adequades.

I les d'un professor?
Han de saber expressar els coneixements
a través de les mans, saber interpretar
el que mostra la persona amb els moviments.

I les d'un crític de vins?
Quina responsabilitat i quantes ampolles
hauran passat entre aquestes mans!
Segurament, de molt bones.

> La base del vi és la intuïció i l'acumulació de moltes experiències que et permeten treballar de forma intuïtiva

"Els nostres són vins de parcel·la, de territori, hi ha una part fresca i una altra de més càlida. Al costat del mar, els vins maduren més, mentre que al Vallès tenen una acidesa més alta", explica amb la voluntat de demostrar que hi ha un treball minuciós a cada finca. Xavi Garcia és conscient que en els últims anys els vins d'Alella Vinícola han guanyat en qualitat i visibilitat, fruit d'un treball intens, constant i conscient tant a la vinya com al celler. I d'equip.

"Quan has radiografiat geològicament el paisatge tens una idea del que hi pot passar i de com es pot comportar el raïm. Els sistemes topogràfics i de sedimentació et donen pistes", dirà fent una anàlisi ràpida com a geòleg. Garcia admira la regió francesa de Côtes du Rhône i s'hi compara: "El sauló (granit), els pendents i el syrah són semblants a Alella… Però a nivell de clima i altitud, una regió i l'altra no tenen res a veure". I aleshores comença a dissertar sobre sòls i ningú no es capaç d'aturar-lo. Al final, sintetitzarà: "La salinitat dels vins d'Alella potser prové de l'aerosol del mar carregat de clorurs que, amb el clima mediterrani, es dissolen al sauló i precipiten ions en funció de la hidrogeologia i de la mateixa dinàmica del sòl".

Com a referents en el món del vi cita l'enòleg de Castell de Peralada Delfí Sanahuja, un referent de la DO Empordà: "M'agrada el mentolat que s'endevina al fons dels

seus vins. Potser ve de la pruïna del raïm i és present al vi perquè hi ha un procés d'absorció que té lloc durant la maceració amb les pells". Està clar que el factor enològic és determinant, però sense un bon treball a la vinya no hi ha bon vi: "La cinta de selecció a Alella Vinícola la tenim a la vinya. És un defecte caríssim i avorridíssim, fer la tria del raïm al celler", dirà per defensar la tasca "magnífica" del seu germà al camp. Samuel Garcia coneix els vins i sap la feina que pertoca fer a cada parcel·la per aconseguir-ho. "Tenim una manera de treballar molt coordinada, amb el Josep i amb el meu germà, i això fa que tot surti molt millor, perquè saps com va i qui es fa càrrec de cada àmbit i de cada imprevist que pugui sorgir en el dia a dia", diu l'enòleg.

Xavi Garcia està convençut que "el vi és principalment ciència, però té una part artística molt decisiva. No és la més important, però cal tenir-la en compte. La base és la intuïció, perquè és fruit de l'acumulació de moltes experiències, i aleshores tot flueix instintivament". "Al vi, com a la vida, hi hem de buscar l'equilibri. Res és casual, tot ha d'estar pensat i raonat", advertirà. I tot seguit reconeix que la verema el "posa".

"Cada any és relativament igual, saps a què t'exposes pel que passa els mesos anteriors, però quan arriba, els nervis et vencen. En realitat, sempre he cregut que has d'estar una mica sonat, per fer vi. Ara mateix, per exemple, m'apassiona descobrir el moscatell, és un món sense fi", dirà. "A principis d'agost ens juguem el futur dels vins, per això seguim amb molta precisió la meteorologia i repetim tantes visites com calgui a la vinya, per observar els canvis vegetatius i fenològics", comentarà.



El dia amenaça pluja. Es perd entre ceps vells de pansa blanca i rosada. Recull mostres amb vistes a la propera verema, la de 2017. Enfonsa les mans al sauló per comprovar la humitat del sòl. Aprofita per prendre'n un grapat. Se l'apropa al nas. El granit descompost se li cola entre els dits. I segueix caminant sense que se li pugui parar el ritme. Cauen gotes d'aigua gruixudes, la xafogor pesa, però no hi haurà tempesta. "Encara està més àcid que dolç", diu tastant i analitzant físicament el raïm. "No està lignificat. Veus com



he d'estirar amb força el pecíol?", comentarà. L'analítica al laboratori corroborarà després la seva apreciació. "Hem tingut tres onades de calor, al juny, al juliol i a l'agost. I sense pluja, molt poca. Però tenim bona sanitat de raïm", va dient mentre tasta i es belluga, escapadís, entre ceps.

En tornar al celler, a la zona de laboratori hi ha una pissarra metàl·lica on ho deixa anotat tot: "Hi ha escrit el que em cal i la previsió de quilos que farem la propera campanya. Reuneixo també dades històriques, previsió de vendes

de vins i increments dels últims anys, els quilos de raïm que ens calen per a cada referència… Es tracta d'anar afinant el puzle, perquè a la recta final tot estigui coordinat", explicarà. El mètode és una gran baula.

"Em toca decidir també la data de l'inici de verema de cada parcel·la, pensant en el perfil de cada vi. Per això a finals de juliol començo a fer un seguiment exhaustiu, vinya per vinya. Ho tens tot controlat però mai surt com ho has previst. Sempre hi ha el dubte de si demà cullo o encara no… Si fossin totes les vinyes de propietat seria més fàcil, però has d'activar els equips, i això sempre complica l'operativa", reconeix. A més a més, ell mateix hi suma "la pressió de fer vins per a tercers". Reconeix de nou que la responsabilitat és alta i deixa clar que "els cuido com si fossin meus o millor. També hem de controlar i programar el ritme d'entrada dels seus raïms".

L'ecologia a la vinya és present i futur

Venen setmanes de feina, però se'l veu relativament calmat. "Acabarem la verema la primera d'octubre, estarem entre 5 i 6 setmanes de campanya. Hi ha un moment en què tenim fins a 50 dipòsits fermentant", advertirà. La feina a vegades els desborda i per a la campanya de 2017 ja incorporen un reforç: "És un noi del poble, un bodeguer que parla anglès, és creatiu i pot fer bona feina a Alella Vinícola", diu, i admet que s'ha tret un pes de sobre. "A vegades, la feina al celler per verema ens sobrepassa", reconeix.

El camí d'Alella Vinícola passa pel cultiu ecològic de les vinyes i no només per consciència, sinó perquè el mercat dels països nòrdics ho demana així. La voluntat és consolidar les vinyes en propietat i recuperar-ne de petites de les quals controlaran tot el cicle vegetatiu. "Els vins blancs els tenim bastant controlats", dirà Xavi Garcia referint-se a l'estil d'enologia. I afegirà: "Busquem fruita, frescor, personalitat. Va ser un error el gir que es va fer als anys 80 amb la plantació de varietats com els cabernets i els merlots; cal adaptar-se al paladar del consumidor i estar més a prop seu en gustos i en comunicació. Per això l'enoturisme és un camí que hem de desenvolupar més, per conèixer més el consumidor".

"Aquest any sortiran al mercat 700 ampolles de la vinya d'en Prudenci, un vi de vinya vella d'una varietat que està confirmada analíticament als laboratoris de Madrid però que no està catalogada a la base de dades europea. Un vi negre de 2017 d'una varietat nova, amb potencial enològic i de futur. A partir de la fusta d'aquesta vinya hem fet ceps nous i els hem plantat a diferents parcel·les, una de les quals, a la part més elevada de les muntanyes d'Alella, on creiem que aquesta varietat hi va créixer antigament. És el quart any que la vinifiquem i el primer que en vendrem el vi. Les aromes i els sabors són molt diferents dels que tenim registrats. Sabem que hem començat el camí, però hem de veure quina evolució té, i encara estem entenent la varietat", avançarà amb tanta satisfacció com responsabilitat.





VI I CULTURA

¿Qué vino con este pato? és l'últim llibre del sommelier Ferran Centelles, un text savi i divertit sobre el món dels maridatges que Xavi Garcia va rebre dedicat quan va ser pare del seu segon fill, el Marc. I el va devorar: "El vaig rebre molt agraït i em va fer feliç veure com el Ferran hi havia dibuixat una copa i la data de naixement del meu segon fill: el 31 d'octubre de 2016", explicarà. Li agrada llegir de vins i sobretot textos que estiguin enfocats cap a la ciència, com l'informe sobre la mineralitat del vi que Eva Zaldívar i David Molina, d'Outlook Wine, han publicat recentment per desmitificar amb base científica, analítica i matemàtica que la mineralitat sigui un atribut determinat pel *terroir*; més aviat és el procés enològic.

Li agrada la música en general, però en particular es decanta pels ritmes del blues, el rock i el rockabilly, concreta. Entre els seus grups i cantants de capçalera hi ha els Stray Cats, amb el seu crit de guerra, "Are you ready to rock?"; Sam Cooke i el seu vibrant i mític *Wonderful world*, i també John Lee Hooker i Sheryl Crow.

"Quan tinc temps, per defecte professional, llegeixo llibres tècnics relacionats amb la ciència", insistirà. D'acord amb les lectures que l'atrauen, té clar que el món del vi ha de ser més honest i científic, sense oblidar el missatge romàntic més que el comercial: "No hem de desprestigiar la ciència ni infravalorar-la. Cal explicar la veritat del vi. El vi necessita un discurs romàntic, hem de vendre històries, però han de ser reals, sense deixar-nos impressionar per la part comercial", raonarà. Li agrada llegir sobre els àmbits temàtics que desenvolupa professionalment, la geologia, l'agricultura i l'enologia, per bé que el seu llibre de referència és *L'origen de les espècies*, de Charles Darwin. Dels tres principis que

desenvolupa a l'obra imprescindible de la literatura científica, Garcia s'aferra al de selecció: alguns individus, com algunes plantes, tenen més èxit que d'altres per sobreviure i reproduir-se en un entorn concret. Els principis de variació i herència, base de la biologia evolutiva, també podrien aplicar-se a la vinya, que, al cap i a la fi, és un ésser viu.

"M'agrada formar-me perquè el món del vi canvia a una velocitat enorme. Sempre he tingut al cap fer el doctorat de la pansa blanca a la Universitat de Barcelona, la seva anàlisi química i les cromatografies, però ara no és el moment. La idea és caracteritzar-la i comparar-la amb el raïm de xarello del Penedès. Espero fer-ho en algun moment, com també m'agradaria anar a viure als Estats Units amb la família i aprendre a fer vi en altres regions del món. Són desitjos que tinc aparcats, però que potser podré complir", dirà.

"He estat abans de l'estiu als Estats Units, de viatge comercial, per conèixer un mercat que ens aprecia i traslladar directament el que fem a Alella Vinícola i com ho fem. Al capdavall, viatjar és creativitat, són noves idees, em faltaran tres vides per fer tot el que vull fer", comenta entre somriures. Als EUA, Alella Vinícola hi exporta amb regularitat des de fa 10 anys. "No saben el que és ni Alella, ni Marfil ni la pansa blanca. I si no ho saps, és més difícil comprar. Hi hem estat dues setmanes, hem viatjat a tres estats diferents amb el nostre importador, ens hem trobat amb clients. El resultat ha estat un augment immediat de les comandes en vins que ens interessava posicionar al mercat nord-americà. Hem compartit estones amb clients de diferent envergadura i mida, però tots estaven molt preparats i tenien un alt coneixement tècnic i organolèptic. Hem enfortit el vincle comercial, fins al punt que elaborarem nous vins per a aquest mercat en concret."

“El vi ens mostra el cicle de la vida i provoca molts sentiments

Xavi Garcia acumula 20 veremes, però creu que encara en són poques. El fet de col·laborar amb diferents projectes de vi fa, no obstant, que n’hagi fet més d’una cada any. “Això són moltes experiències”, considerarà després. I molts aprenentatges que suma als que ja ha fet i als que té al cap. Ara bé, deixa clar que per sobre de tota activitat professional hi ha una vocació personal, que és “dedicar-me a ser feliç i bona persona”. Té clar que el seu projecte professional de futur serà a Alella Vinícola, “però no descarto complementar-ho amb d’altres, més endavant”, revelarà. I afegeix: “El vi és motor de la meva vida professional, però faig vi, principalment, per guanyar-me la vida amb una activitat que m’agrada i perquè la gent en pugui gaudir i per gaudir-ne jo amb els amics”.

“El vi, com més el coneixes, més t’agrada i més t’informes. Estic convençut que cal educar des de petit en aquesta cultura nostra, que és eminentment agrària. Si eduques un nen en el món del vi, li expliques què és i el que costa, el valorarà, l’apreciarà i el respectarà. I el consumirà amb responsabilitat i moderació. El vi té un gran component cultural”, reblarà.

“Al cap i a la fi, el vi ens mostra el cicle de la vida, provoca molts sentiments i és una realitat que ens envolta. Cal explicar-la amb responsabilitat.” Els seus fills són petits, encara, però amb el Pau, de camí a l’escola, s’entrenen visualment i olfactivament. “El diverteix veure els canvis a les fulles i a les flors a cada estació. S’entreté amb les formes, les olors i els colors. I li ensenyo a olorar, a vegades

exagerant les aromes, però reconeix l'espígol, el color lila de la planta… Li intento despertar els sentits i sé que això l'ajudarà sempre a tenir el nas alerta." "També collim raïm, parlem de com funciona el cicle anual de la vinya i dels arbres fruiters. El vi l'olora i poca cosa més, perquè encara és petit", comentarà. No obstant, a casa són d'educar en l'alimentació sana i saludable i en la importància de reciclar, reutilitzar i reduir.

"Bevem vi a diari, a casa nostra, tot i que molts dies dino a casa de la mare per qüestions logístiques familiars. Però tinc clar que és el puntal de la dieta mediterrània. Hem de saber-ho comunicar també a l'estranger i promoure el consum dels vins de varietats tradicionals nostres, de pansa blanca i de garnatxa negra, que ens diferencien d'altres zones de producció", afirmarà.



“Per a mi el vi és un aliment tradicional de l’arc mediterrani; hem heretat dels romans el cultiu i la cultura del raïm fermentat. Amb l’olivera i el blat formen la tríada mediterrània que ens dona un valor diferencial i singular arreu del món. I el valor que dono al vi va més enllà de l’aliment que és; influeix en la cultura nostra de reunir-nos al voltant d’una taula. El vi té un factor socialitzador enorme, perquè a més a més som de fer-ho diàriament.” El seu discurs és clar, i la Fundació Dieta Mediterrània ho sap i el contacta amb freqüència perquè en sigui altaveu i ambaixador.

Amb les seves reflexions, s’imposa també una visita al celler romà i Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora, l’equipament situat a Teià que engloba un jaciment arqueològic d’època romana i un espai d’interpretació. Descobert



l'any 1966 per Lluís Galera, l'espai museïtzat recorda que la Laietana romana va ser un centre de producció vitivinícola molt important entre els segles I aC i V dC. Més de 20 segles després s'ha restaurat i reobert per mostrar al visitant com s'elaborava el vi a l'època romana, amb una vinya experimental i una altra de testimonial, amb dues reconstruccions úniques al país de com eren les premses fa 2.000 anys.

Xavi Garcia no només coneix a fons la Cella Vinaria, sinó que la té empeltada al seu discurs i defensa sempre els orígens romans de la regió de vins on viu i treballa: "El clima influeix en el caràcter de les persones tant com intervé en els vins, i per això hem de reivindicar la nostra mediterraneïtat i aquesta cultura de reunir-nos i de compartir menjar i beure al voltant d'una taula".





ITINERARIS PERSONALS



> El vi l'entenc com a producte per consumir i gaudir, i ha de complir sempre dos requisits: que sigui sa i que agradi a qui el pagui, estigui fet com estigui fet

"Soc pràctic i senzill. No acostumo a guardar ampolles i a vegades els millors moments entre vins són improvisats. M'agrada tastar amb amics, amb l'equip de Testuan, per exemple, que tenen cultura vitivinícola i morro fi. Són persones afins. No és fàcil compatir ampolles amb segons qui. Realment m'agrada obrir-ne amb amics, però amb persones que saben valorar i apreciar el que has guardat."

És sincer i respira humilitat: "No soc de vins cars ni mediàtics. De 15 euros com a molt. N'hi ha molts de bons, a aquest preu". Probablement, si aquesta reflexió fos més dita, la cultura del vi ja l'abraçaria tot el poble. Mentre explica les seves preferències, viatjant de la vinya d'en Prudenci cap al celler, rep la trucada de la sommelier Rosa Vila, que li demana si té pansa blanca. "No en trobaràs", li diu convençut i somrient. De la mateixa manera, amb naturalitat, explica que pel seu aniversari la seva dona li va regalar "una caixa de vins sense additius ni legislació", com ell diu als vins naturals: "No en vam gaudir com a consumidors perquè les nostres preferències organolèptiques actualment són unes altres. El vi l'entenc com a producte per consumir i gaudir, i ha de complir sempre dos requisits: que sigui sa i que agradi a qui el pagui, estigui fet com estigui fet", sentenciarà.

A Santander li agrada anar a la **bodega La Cigaleña** amb la Maria i els amics locals. "És un establiment mític, i més encara per a les persones que ens dediquem al món del vi. Ferran Centelles i Luís Gutiérrez (tastador de vins de Robert Jr. Parker) hi van. El sostre és ple d'ampolles antigues. Hi vaig trobar un Alella Marfil Antic. Hi menges *cecina*, pebrots, truita amb tonyina, mandonguilles… Tenen una carta de vins increïble, des de la més econòmica fins a vins de 150 euros. Allà hi vaig tastar un Chablis senzill, però que em va sorprendre molt per la seva acidesa i pel preu, i en vaig gaudir molt." A Cantàbria, on estiueja cada any, és difícil trobar vins catalans, però tampoc els busca perquè ja en beu a Catalunya. En els últims temps també l'ha sorprès molt gratament un Siri D'Jermu, del celler Pecchenino (Dolcetto di Dogliani DOC), que reuneix "fruita, concentració i equilibri, sent relativament jove". Un vi de la regió Dolcetto di Dogliani al Piemont, Itàlia. "Amb embotits o pasta de la zona, encara t'agrada més", rematarà.

De fet, el Piemont és, "per la riquesa històrica i varietal de pràcticament cada poble", una de les regions de vins que més l'inspira, com també Banyuls, "per la tipologia de vins i vinyes velles a prop del mar, i Côtes du Rhône, com un gran clàssic francès de vins blans i negres que van variant al llarg del curs fluvial, de sud a nord", dirà.

De l'entorn més immediat proposa gaudir de la gastronomia i dels vins de quilòmetre zero, entre el Vallès i el Maresme, passant pes Mercadal.

La Vinícola. Propietat d'Alella Vinícola, el restaurant ha reobert portes després d'un malaurat incendi a les instal·lacions. Sorprèn molt gratament per la cuina, per l'acollida, pel preu i per les harmonies amb els vins d'Alella Vinícola. "Cal que ens visitin i ens tastin, per això vam obrir un restaurant propi l'any 2000 que ha anat creixent amb activitats enoturístiques i culturals", dirà.

Rambla Àngel Guimerà, 62. Alella

Restaurant 1789

C/ Àngel Guimerà, 1. Alella
<www.restaurante1789.com/>

Restaurant Sant Miquel

Plaça de l'Església, 12. Vallromanes
<www.santmiquelrestaurant.com/>

Cooperativa La Sargantana

C/ de Sant Sebastià, 2. Badalona
<www.lasargantana.org/ >

Ca N'Aguedet

Carrer Lepant, 30. Es Mercadal (Menorca)
<www.facebook.com/restaurantcanaguedet/>

Locals de vins

Monvínic. “Per tastar vins d’arreu del món a cegues. És una bona lliçó d’aprenentatge. Tenen una gran selecció, servei i espai.”
<www.monvinic.com>

Alella Vinícola

C/ Àngel Guimerà, 62
08328 Alella
www.alellavinicola.com
www.facebook.com/alellavinicola/
www.instagram.com/alellamarfil1906/
www.twitter.com/alellavinicola

Activitats enoturístiques a Alella Vinícola
http://www.alellavinicola.com/ca/activitats/index.htm





QUÈ N'OPINEN

Ester Bachs, Wine Strategist, Marketing & Comms

"Vaig descobrir Alella Vinícola gràcies a Joan Lluís Gómez Conde, sommelier del restaurant Sant Pau, de Carme Ruscalleda. Tastàvem coses singulars preparant un tast per a públic estranger i presentàvem vins de proximitat. Em va deixar tastar el Marfil Generós Sec. Vaig al·lucinar i poc m'imaginava que aquells vins s'elaboressin a pocs quilòmetres de casa. Curiositat i proximitat van fer que en pocs dies anés a conèixer el Xavi i encara m'apassionés més la terra de sauló, la pansa blanca i tots els seus estils. El Xavi és un dels enòlegs amb més talent de la regió. Visitar les vinyes i sentir les seves explicacions sobre com afecta el tipus de terra, el clima, les pràctiques ecològiques a la vinya, etc., impressiona. I ho diu amb una brillantor als ulls i una energia que entusiasma. Enginyós i amb una aguda percepció de l'actualitat, fa que l'antiga cooperativa de la regió sempre tingui les portes obertes per a tothom a qui interessi el món del vi. I ens engresca. Sempre disposat a ajudar, a compartir vins, els seus estils, els cupatges, la tradició i la innovació. Alella està molt viva i vol que visquem la seva passió!"

Albert Cabanas, cambrer i empresari

"Tinc un record bastant precís dels dissabtes de la meva infantesa passejant per Alella amb els pares. Generalment anàvem fins al final del carrer Àngel Guimerà, on es troba l'Alella Vinícola. A mi em semblava un espai majestuós, amb el sostre més alt que mai havia vist. Les visites acabaven amb la tradicional caixa de Marfil al maleter del cotxe. El que no m'imaginava era que anys més tard el Marfil esdevingués el meu vi de capçalera i, per descomptat, no imaginava que tindria la fortuna de conèixer i

compartir aventures amb Xavi Garcia, el responsable de mantenir l'estil i la qualitat dels vins de la Vinícola, un llegat que data de 1906. Amb el Xavi, vam connectar des del primer moment, només amb una mirada vaig entendre que era una persona que no tenia recança a mostrar la seva passió: elaborar un bon vi. Gaudeixo molt de la seva companyia i sempre que ens veiem m'explica un projecte nou, un pensament de millora o em fa entendre un vi amb una naturalitat sorprenent. M'agrada la seva part enèrgica, lluitadora i valenta; la capacitat d'emprendre reptes sempre a la recerca del millor producte. No fa gaire que el conec, però sense adonar-me'n ja forma part del meu cercle més íntim. És de la família."

Rosa Vila, sommelier

"El Xavi és un enamorat del vi. Gaudeix investigant i compartint amb companys els vins que va introduint dins de la gamma d'Alella Vinícola. Només cal dir que el primer any va fer un escumós de qualitat amb garnatxa negra, un blanc de *noirs*. Va ser un dels grans passos per demostrar el que pot fer. El mateix amb la recuperació de la solera del Violeta, que és el generós dolç. I recuperant també la solera de 1976 del generós sec. Ha trobat l'equilibri entre el *terroir*, el clima, les varietats, la tradició i la modernitat amb vins tranquils com l'Ivori blanc i el negre, el Vallmora de garnatxa negra. Ha donat un gran pas en aquest estil de vins amb diferents criances a la bota, tant amb la pansa blanca com amb la garnatxa blanca. És un gran professional. Metòdic i estricte. Busca la complicitat d'altres experts del sector. És un molt bon company i amic. Als inicis del celler vaig tenir la sort de poder participar en alguns dels seus projectes."

AGRAÏMENTS

La poetessa canadenca Rupi Kaur escriu: “Si el dolor arriba, també ho farà la felicitat. Sigues pacient”. Camí dels Morts endins, a Vallmoll, he escrit aquest llibre. A La Coma he començat a sentir com se’n va el dolor i com arriben de nou els sentiments positius. Gràcies a les dues persones que m’han acollit amb el cor, entre vinyes i copes de vi, amb cuina sana, banys de natura i despertars amb gall; Nani i Ivo, no oblidaré mai la vostra generositat i bondat. Gràcies a tots els qui he consultat, preguntat i plantejat dubtes durant el camí lent i estrany dels últims mesos i que m’heu permès fer realitat un nou volum del cicle Retrats de Vi. I com sempre, gràcies infinites als meus pares, que em van donar la vida i que m’ajuden a créixer, per dins, cada dia una mica més.

Ruth Troyano Puig

Reus, 1979. Periodista i sommelier. Màster en planificació i gestió del turisme enològic

[1] <www.doalella.cat>

[2] Fragment de l’escrit que suggereix la creació d’Alella Vinícola: *Alella Vinícola en imatges 1906-2001*

[3] Més informació: <http://www.vermutbarbarosso.com>

[4] *Alella Vinícola en imatges 1906-2001*

Edita
Publicacions URV

1a edició: octubre de 2018
Dipòsit legal: T 1346-2018
ISBN (paper): 978-84-8424-708-1
ISBN (PDF): 978-84-8424-709-8

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili
Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474
www.publicacions.urv.cat
publicacions@urv.cat



DO Alella

XAVI GARCIA

Ferran Centelles [sommelier]:

"És una persona fascinant, instintiva, amb una mentalitat innovadora i creativa. No li fa mandra cap experiència nova, ans al contrari, el motiva molt. He de confessar que m'encanta aprendre d'ell sobre geologia, un camp en el qual és un autèntic expert.



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
[publicacions] urv